



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK TURŞUŞU

2 kilo dolmalık kabağın kabuklarını soyup uzunlamasına dörde bölerek çekirdeklerini temizleyin. Yumuşayıncaya kadar bir tencerede haşlayın. Suyunu iyice süzdürün, sonra hafif hafif bastırarak iyice akıtın. Yeteri kadar taze nane, maydanoz ve siyah üzümü karıştırın. Kavanoza bir kat kabak, bir kat bu karışımdan koyarak yerleştirin. Üzeri örtülünceye kadar sirke koyup temiz bir mermer taş ile bastırın. Birkaç gün içinde kabak turşu haline gelir.
